

Demande d'une nouvelle modification

I. MODIFICATION

1. RÈGLES APPLICABLES À LA MODIFICATION:

Article_105_minor

2. Description et motifs de la modification

Titre:

Aire parcellaire délimitée

Description et motifs

Au 2° du IV du Chapitre Ier du cahier des charges est ajoutée la date du 05 novembre 2015.

Cette modification a pour objet d'ajouter la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production.

La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine contrôlée considérée.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Titre:

Titre alcoométrique volumique total

Description et motifs

Pour mémoire, une modification du point e du 1 du IX du chapitre Ier du cahier des charges a déjà été transmise via le logiciel e-caudalie le 27/06/2014, sous la référence PDO-FR-A0819-AM01.

Titre:

Autres modifications

Description et motifs

Dans le cadre de cette demande de modification, le document unique a été mis à jour selon les nouvelles règles de saisies introduites dans le logiciel e-ambrosia.

II. DOCUMENT UNIQUE

1. DÉNOMINATION(S) À ENREGISTRER:

Sauternes (fr)

2. TYPE D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE:

AOP - Appellation d'origine protégée

3. CATÉGORIES DE PRODUITS DE LA VIGNE

1. Vin

4. DESCRIPTION DU OU DES VINS

Vins tranquilles blancs avec sucres résiduels.

Ils présentent un titre alcoométrique volumique naturel ≥ 15 %,

Ils ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 21 %.

Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles ≥ 45 g/L.

Les caractéristiques du vin de Sauternes sont essentiellement dues à la botrytisation des raisins, le champignon provoquant des transformations biochimiques à l'origine de composés olfactifs et gustatifs spécifiques, et de la concentration en sucres des baies. Jeunes, de couleur dorée, le vin développe des parfums de fleurs et de fruits, puis, en vieillissant, sa couleur s'ambre et il développe son bouquet « rôti », fait de puissants arômes fréquemment grillé, de fruits confits, d'agrumes et de miel avec une très grande persistance aromatique. Il est très gras et onctueux en bouche. Il se distingue par ses arômes très fruités et sa vivacité, conséquence du terroir calcaire qui s'exprime aussi souvent dans une texture minérale, avec beaucoup de puissance et d'équilibre.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale:	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	25
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):	

5. PRATIQUES VITIVINICOLES**a. Pratiques œnologiques essentielles****Densité et écartement**

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 6500 pieds à l'hectare.

L'écartement entre les pieds sur un même rang ne peut être inférieur à 0,80 mètre.

L'écartement moyen entre les rangs ne peut être supérieur à 1,90 mètre.

Règles de taille

Pratique culturale

La taille est effectuée au plus tard le 1er mai.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- cépage muscadelle B : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à un œil franc ;
- cépage sémillon B : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs, ou en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte ;
- cépage sauvignon B et sauvignon gris G : en éventail, le cep, formé de 2 à 5 bras, portant un maximum de 6 coursons taillés à 2 yeux francs, en Guyot mixte, avec 6 yeux francs au maximum sur le long bois (latte) et deux coursons taillés à 2 yeux francs maximum, l'un étant en retour de latte, en taille bordelaise, le cep portant deux longs bois (lattes) avec 4 yeux francs maximum sur chaque long bois.

Dispositions particulières de récolte

Pratique culturale

Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité (présence de pourriture noble) et manuellement par tries successives.

Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

L'enrichissement est autorisé selon les règles fixées dans le cahier des charges.

b. Rendements maximaux

28 hectolitre par hectare

6. ZONE GÉOGRAPHIQUE CONCERNÉE

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Barsac, Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes.

7. CÉPAGES PRINCIPAUX

Muscadelle B

Sémillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

8. DESCRIPTION DU OU DES LIENS

Le climat original offre des conditions mésoclimatiques particulières qui sont à l'origine du développement d'un minuscule champignon sur le raisin, le « Botrytis cinerea » conduisant à la «

pourriture noble» qui confère leur typicité aux vins du Sauternais dans cet environnement spécifique.

Les vins sont issus de parcelles ou parties de parcelles faisant l'objet d'une délimitation rigoureuse et précise reposant sur des critères objectifs, techniques et d'antériorité de production, sur proposition d'une commission d'experts indépendants.

Les hommes ont sélectionnés les cépages se prêtant le mieux à cette botrytisation des raisins au cours du temps, c'est ainsi que le sémillon B serait originaire du sauternais.

Par ailleurs, pour atteindre la concentration suffisante à l'élaboration de ces vins, la taille est sévère, précisée pour chacun des cépages. On utilise souvent un mode de taille courte spécifique à cette région, la taille en éventail.

Afin d'atteindre l'excellence, les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturation (présence de pourriture noble), manuellement, par « tries » successives. Les rendements sont très faibles après surmaturation d'autant plus que les conditions climatiques variables selon les millésimes réduisent parfois les récoltes de façon drastique.

Les densités de plantation sont élevées car la production de vin par pied est très faible après concentration. La fermentation de ces vins est lente, souvent effectuée en barriques. Les vins font l'objet d'un élevage long avant mise en bouteille, nécessaire à leur affinage et à leur meilleure expression.

La notoriété des vins de Sauternes s'est établie tôt dans l'histoire autour de châteaux emblématiques dont le plus renommé, le château d'Yquem, est mondialement connu. Le classement des vins de Bordeaux de 1855, avec le seul « premier cru supérieur » décerné au château d'Yquem, 11 premiers crus et 15 seconds crus à Sauternes, reconnaissait très largement la suprématie de cette appellation en Gironde. Ce classement prenait en compte les prix atteints des vins car ils traduisaient leur qualité.

Aujourd'hui encore, leur notoriété ne se dément pas, la conjugaison d'un environnement remarquablement adapté à la culture de la vigne, d'un microclimat particulier et de l'installation de vigneron précurseurs a instauré des pratiques spécifiques à l'obtention de grands vins liquoreux appréciés des connaisseurs du monde entier.

9. AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage est constituée par le territoire des communes suivantes du département de la Gironde : Budos, Cadillac, Cérons, Escoussans, Gabarnac, Illats, Ladaux, Langon, Mazères,

Monprimblanc, Omet, Pujols-sur-Ciron, Roaillan et Sainte-Croix-du-Mont.

Unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'unité géographique plus grande « Vin de Bordeaux » ou « Grand Vin de Bordeaux » peut figurer sur les étiquettes, prospectus et récipients quelconques.

Les dimensions des caractères de cette unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

10. LIEN VERS LE CAHIER DES CHARGES DU PRODUIT

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-022008ae-27b7-4907-b470-5fa925f9c27e